

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Presentasi Makanan

Setiap pulau di Indonesia tentunya memiliki ciri khas yang distingtif, mulai dari bentuk pulau, adat istiadat, penduduk, kesukaan, dan juga makanan. Dan kali ini penulis akan membahas mengenai ciri khas makanan dari suatu daerah. Makanan sudah menjadi salah satu dari kehidupan kita, “Tanpa makanan kita tidak bisa hidup” begitulah kenyataan. Tentunya juga berbeda daerah lalu berbeda juga masakannya, tetapi kadang mereka memiliki kesamaan dengan daerah tetangganya walaupun tidak banyak tetapi pasti ada. Indonesia dengan berbagai pulau ini tentu saja memiliki banyak keragaman masakan daerah. Dan keragaman itulah yang membuat kuliner Indonesia menjadi spesial

Mengenal berbagai macam masakan di tanah air tercinta ini sudah pasti sesuatu yang harus kita kejar. Tidak hanya untuk sebagai penghormatan kepada negara kita sendiri, tetapi juga sebagai ilmu tambahan jika suatu saat nanti ingin mencoba hidangan tersebut, atau bahkan bis sebagai motivasi kita untuk mencoba hidangan tersebut lebih lagi mencoba untuk membuatnya. Bagi seseorang yang berkecimpung di bidang kuliner, sudah pasti hal ini merupakan hal penting yang patut dipelajari. Karena kuliner Indonesia memiliki ke khasan yang tidak dimiliki negara lain.

Dalam Tugas Akhir ini penulis akan membahas mengenai kabupaten Purbalingga terutama makanan yang terdapat pada Purbalingga. Purbalingga, kabupaten yang terletak di Jawa Tengah, Indonesia. Kabupaten ini berbatasan dengan Kabupaten Pemalang di utara, Kabupaten Banjarnegara di timur dan selatan, serta Kabupaten Banyumas di barat dan selatan. Purbalingga berada di cekungan yang diapit beberapa rangkaian pegunungan. Di sebelah utara merupakan rangkaian pegunungan (Gunung Slamet dan Dataran Tinggi Dieng). Bagian selatan merupakan Depresi Serayu, yang dialiri dua sungai besar Kali Serayu dan anak sungainya, Kali Pekacangan.

Purbalingga dipilih sebagai tema untuk menulis tugas akhir ini dikarenakan Purbalingga memiliki banyak potensi dalam bidang kuliner tetapi tidak terlalu dikenal oleh banyak masyarakat. Banyak orang lebih mengenal tetangga purbalingga yaitu banyumas yang memiliki kesamaan kuliner dengan purbalingga dan purwokerto. Padahal meskipun memiliki nama yang sama, berbeda daerah memiliki kekhasan masing masing. Maka dari itulah penulis ingin menuliskan mengenai masakan purbalingga sebagai tugas akhir ini.

Makanan paling terkenal di Purbalingga adalah Mendoan, mendoan seperti tempe pada umumnya terbuat dari kedelai yang difermentasi menggunakan bantuan jamur “*Rhizopus oligosporus* dan *Rizopus oryzae*” (Lester A. Wilson, 1995). Yang membuat mendoan berbeda dari tempe biasa terletak pada ukuran, pembungkusan, dan bentuknya. Tempe pada umumnya memiliki bentuk balok besar yang padat, sedangkan mendoan lebih kecil dan tipis dan mereka juga kurang padat dari tempe biasa, dapat dibilang 1 kali pembuatan tempe mendoan

merupakan 1 buah mendoan jadi, tidak seperti tempe biasa di mana 1 tempe dapat dipotong menjadi banyak bagian. Mendoan biasanya digoreng menggunakan tepung cair yang kental dengan menggunakan bumbu bawang putih, bawang merah, kemiri, kunyit, ketumbar, dan daun bawang. Kemudian mereka digoreng tidak terlalu lama sehingga menghasilkan tekstur yang lembek. Tetapi kadang ada juga yang memasaknya hingga krispi dan bahkan ada juga yang memasaknya lebih lama lagi untuk membuat chip tempe.

Sroto yang merupakan soto pada kabupaten Purbalingga. Perbedaan soto dengan soto terdapat pada sambalnya di mana biasanya soto biasa disajikan dengan sambal cabai, soto disajikan menggunakan sambal kacang. Sroto juga pada umumnya menggunakan ketupat sebagai karbohidratnya melainkan nasi. Kemudian disajikan dengan kerupuk merah putih berbeda dengan soto sokaraja yang menggunakan kerupuk warna warni yang dicampur dengan kuahnya. Sroto yang paling dikenal yang berada di purbalingga yaitu sroto kriyik. Daging ayam di potong potong kemudian tulang dadanya digoreng hingga garing dan disajikan sebagai lauknya. Teksturnya renyah dan mengeluarkan suara kriyik-kriyik maka dari itu disebut sebagai soto kriyik. Selain itu juga ada yang namanya soto so, yaitu soto yang menggunakan daun melinjo atau bisa dibilang daun “so”.

Sate Blater juga dapat dibilang sebagai ciri khasnya Purbalingga. Di setiap daerah pasti memiliki hidangan satenya masing masing, dan purbalingga pastinya tidak kalah saing dalam dunia persatean. Sate blater ini sendiri merupakan sate ayam saus kacang pada umumnya, tetapi yang membedakan ada pada bumbu khas purbalingga yang dibaluri pada ayamnya terlebih dahulu sebelum melalui

proses pembakaran, barulah akhirnya akan disajikan menggunakan saus kacang dan lontong

1.2 Tujuan Presentasi Makanan

1.2.1 Tujuan Formal

Penyusunan tugas akhir ini berfungsi sebagai syarat kelulusan dan merupakan tugas terakhir dalam bersekolah pada Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Poltekpar Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

Penulis memilih tema Mempresentasikan Masakan Khas Purbalingga Jawa Tengah dengan tujuan serta harapan sebagai berikut:

- a. Memperkenalkan kuliner khas purbalingga kepada masyarakat luas. Dan membuat mereka lebih paham dengan perbedaan masakan purbalingga dengan masakan jawa tengah lainnya
- b. Menyebarluaskan pengetahuan mengenai masakan Purbalingga yang sebelumnya sangat jarang dibahas oleh orang lain

1.3 Usulan Masakan Kuliner Kabupaten Purbalingga

Berikut adalah daftar menu masakan purbalingga yang akan dipresentasikan ketika ujian sidang nanti :

Menu

Amouse bouce

Mendoan

Tempe mendoan yang digoreng menggunakan tepung berbumbu, kemudian disajikan dengan sambal kecap

Appetizer

Gecot

Hidangan tahu bersama dengan kecambah dan tauge, yang disajikan dengan kuah asam dan saus kacang

Soup

Sroto Klamud

Soto yang terbuat dari rempah dan daging ayam, yang diberikan isian tauge, kelapamuda, daging ayam, dan kerupuk

Main Course

Gulai Melung

Gulai iga kambing yang memiliki kuah kental mengandung rempah dan santan, disajikan menggunakan ketupat

Buntil

Adonan kelapa, teri, dan petai, yang sudah dibumbui, kemudian dibungkus menggunakan daun singkong, yang kemudian dikukus dan diberi kuah khas

Dessert

Es Kuwut

Es buah yang berisi melon, kelapa muda, selasih, dan disiram menggunakan air kelapa muda campur jeruk nipis

Nopia

Kue panggang dari tepung terigu yang berisikan gula jawa

1.4 Tinjauan Makanan Kuliner Khas Kabupaten Purbalingga

1.4.1 Tema Masakan Kuliner Khas Kabupaten Purbalingga Set Menu

Tema berikut dipilih oleh penulis dikarenakan penulis ingin mengembangkan produk purbalingga tersebut dengan menyajikannya dalam bentuk yang lebih modern. Khan (1991) menyatakan bahwa "menu adalah pernyataan" dari makanan dan minuman yang disediakan oleh perusahaan jasa makanan, terutama berdasarkan kebutuhan dan/atau permintaan konsumen dan dirancang untuk mencapai tujuan organisasi". Mooney (1994) dan Kreck (1984) mencatat bahwa menu dapat diartikan sebagai daftar berbagai produk yang ditawarkan sebuah restoran dan sekaligus dapat menjadi bagian dari literatur atau tampilan yang digunakan untuk mengkomunikasikan berbagai produk kepada pelanggan. Tetapi dalam penelitian baru, menyatakan bahwa "menu lebih dari fungsi konvensional alat komunikasi dan penjualan tetapi juga perangkat penelitian dan eksperimen yang dapat dipelajari untuk meningkatkan keuntungan restoran" (Seaberg, 1991).

Dalam konsep set menu berbagai restaurant keseringan menggunakan molecular gastronomy pada hidangan mereka, terutama restaurant bertema fine dining. Set menu adalah satu set makanan lengkap di restoran atau kafe dengan harga yang sudah tetap dengan jumlah pilihan yang terbatas atau bahkan tidak ada pilihan sama sekali untuk setiap hidangan; biasanya lebih murah daripada memesan hidangan satu per satu dari menu a la carte.

Set menu dapat terdiri dari 3 hingga 12 masakan tergantung dari restaurant itu sendiri. Salah satu contoh terdapat pada restaurant The Fat Duck by Heston Blumenthal yang memiliki 3 michellin star dan salah satu pelopor masakan molecular gastronomy. Set menu yang biasanya terdapat pada restaurant ini merupakan 7 course menu tetapi restaurant ini juga terkenal dari set menunya yang tidak biasa yaitu 14 course tasting menu yang menggunakan molecular gastronomy pada setiap hidangannya yang memberikan bentuk yang tidak biasa pada hidangannya. Inilah yang benar benar dikatakan “Art in Plate”.

Penulis pun terinspirasi dari restaurant tersebut untuk menulis Tugas Akhir ini meskipun restaurant tersebut tidak bertema Indonesia sama sekali, tetapi penulis terinspirasi dengan keindahan yang dipresentasikan oleh HestonBlumenthal.(thefatduck.co.uk, 2022)

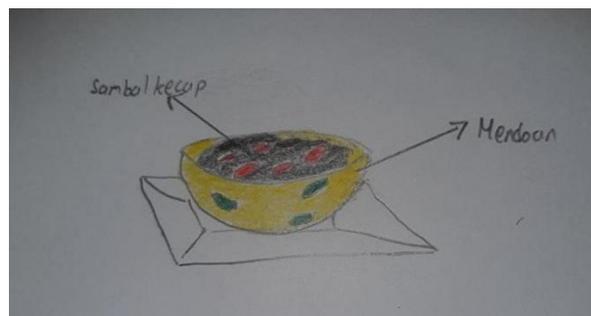
1.4.2 Jenis Produk yang Akan Dipresentasikan

Penulis memilih ingin mempresentasikan hidangan purbalingga ini sebagai set menu karena penulis juga ingin memperkenalkan modernisasi dalam dunia jasa pembuatan makanan pada masyarakat luas. Kemudian dengan menggunakan konsep set menu penulis juga dapat lebih jelas menjelaskan kelebihan kelebihan dari suatu hidangan dan juga kelayakan hidangan tersebut untuk bersaing dalam dunia kuliner high end yang sudah menggunakan konsep set menu ataupun fine dining dalam masakan mereka.

Dengan hal itu penulis ingin menjelaskan hidangan yang dibagi menjadi 7 course berikut :

A. Mendoan

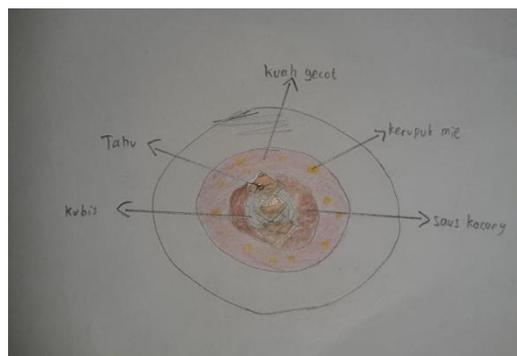
Mendoan adalah jajanan yang sangat terkenal di Purbalingga, dan bisa ditemukan hampir di mana saja di Purbalingga. Dikarenakan mendoan merupakan jajan yang memiliki berbagai komponen seperti tempe, tepung, dan sambal kecap. Penulis pun terinspirasi untuk membuat one bite dish (amouse bouce) yang berdasar dari mendoan ini



Gambar 1.1 Perencanaan Mendoan

B. Gecot (Appetizer)

Setiap daerah pasti memiliki versi tersendiri dari hidangan tahu, dan untuk daerah purbalingga mereka memiliki masakan yang bernama tahu gecot. Gecot sendiri merupakan singkatan “geal geol nang cocot” yang berarti bergoyang di mulut atau juga beberapa ada yang mengatakan bahwa gecot singkatan dari “gagean wis kencot” yang artinya cepat makan, sudah lapar. Kencot sendiri merupakan logat “ngapak” yang biasa dipakai orang untuk mengatakan lapar. Karena itu gecot ini cocok untuk mengatasi perut yang lapar. Hal itu juga bisa dimaknai dengan makanan sederhana yang mudah digapai kalangan rakyat kecil yang kelaparan. dari Tahu gecot ini memiliki tahu sebagai bahan utama kemudian kol dan taube sebagai pendampingnya. Lalu disirami dengan kuah manis asam yang terbuat dari asma jawa dan gula merah. Dan diberi bumbu uleg yang berbahan utama kacang tanah.

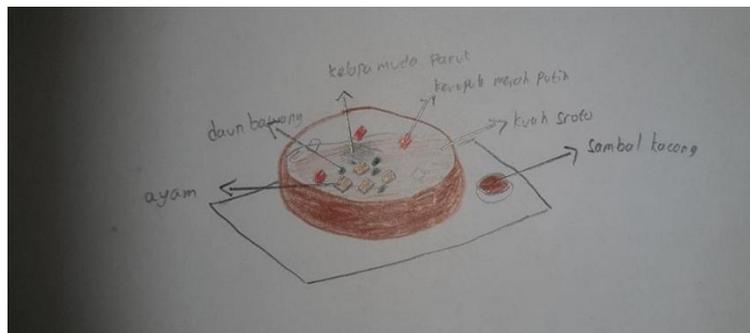


Gambar 1.2 Perencanaan Tahu Gecot

C. Sroto Klamud (Soup)

Sroto Klamud merupakan inovasi baru di dunia kuliner dalam bidang soto. Keunikan dari sroto ini sendiri bahkan diakui hingga meraih juara pertama dalam kategori makanan bahan dasar non beras di ajang lomba makanan Jawa Tengah.

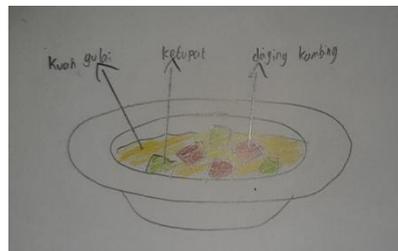
Perbedaan sroto klamud ini dengan sroto biasa terletak dari penggunaan kelapa muda sebagai bahan dasar dari sroto tersebut. Bila dilihat sekilas tidak banyak perbedaan dari kuah sroto biasa dengan sroto klamud, tetapi bila ditelaah lebih lanjut terlihat lah banyak perbedaannya. Penggunaan bihun yang biasanya digunakan pada sroto biasa dirubah menjadi menggunakan daging kelapa muda pada sroto klamud. Daging kelapa muda tersebut di serut kemudian diberi taburan garam sebelum akhirnya ditaburi garam dan dikukus selama 30 menit. Sroto klamud ini pun juga tidak menggunakan nasi ataupun ketupat sebagai pelengkapya, melainkan mereka menggunakan ciwel, jajanan pasar yang terbuat dari tepung singkong yang direndam dalam cairanjerami padi bakar. Penulis berinovasi untuk mengembangkan masakan ini dikarenakan keunikan ini mejadi ciri khas dariPurbalingga sendiri.



Gambar 1.3 Perencanaan Sroto Klamud

D. Gulai Melung (Main Course)

Gulai melung merupakan gulai khas purbalingga yang kuahnya hampir sama seperti gulai pada umumnya namun memiliki kekhasan tertentu. Gulai yang dibuat menggunakan daging kambing ini menggunakan bagian bagian terkhusus terutama dengkil atau bagian kaki kambing. Bagian kaki dan balungan merupakan kesukaan orang yang menikmati. Gulai ini dapat disajikan menggunakan ketupat ataupun nasi



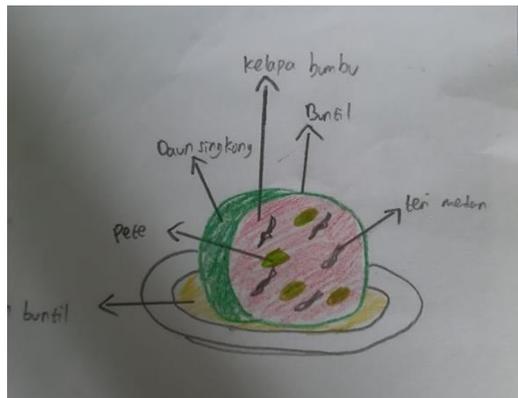
Gambar 1.4 Perencanaan Gulai Melung

E. Buntil (Side dishes)

Buntil merupakan masakan khas jawa tengah yang namanya diambil dari proses pembuatannya. Diuntil until atau diikat ikat, karena buntil sendiri menggunakan adonan yang berupa seperti bothok yang kemudian dibungkus menggunakan daun singkong dan diikat dengan tali yang terbuat dari bambu. Hal itu dilakukan agar isian dari buntil tersebut tidak hancur atau rusak, dikarenakan adonan buntil sendiri mudah sekali untuk hancur karena tidak menggunakan perekat.

Terkadang buntil dibilang mirip dengan bothok, karena memang

sebenarnya buntel merupakan bothok yang kemudian dibungkus menggunakan daun singkong, lalu diberi kuah yang berbahan dasar santan dan bumbu merah. Kebanyakan orang mengetahui bila buntel menggunakan daun singkong sebagai pembungkusnya, karena memang daun singkong lebih mudah didapat dan ada hampir diseluruh pasar atau bisa dibilang terjangkau. Namun aslinya buntel yang sangat khas dengan jawa tengah adalah buntel yang menggunakan daun talas sebagai pembungkusnya tetapi karena kesusahan mencarinya karena hanya banyak tersedia di pasar yang berada di jawa tengah, maka dari itu digunakanlah daun singkong sebagai pembungkus



Gambar 1.5 Perencanaan Buntel

F. Es Kuwut (Dessert)

Es Kuwut yang berarti kelapa adalah minuman khas purbalingga. Minuman ini biasanya dijual dipinggir pinggir jalan bila berkunjung ke kota purbalingga. Bahan utama untuk membuat es ini cukup mudah, hanya menggunakan air kelapa yang diberi jeruk nipis, gula, selasih yang kemudian diisi dengan serutan kelapa dan juga melon



Gambar 1.6 Perencanaan Es Kuwut

G. Nopia (Dessert)

Nopia merupakan kue khas jawa tengah yang berisi adonan gula jawa dan dipanggang secara khusus menggunakan tungku. Nopia diperkenalkan oleh bangsa tionghoa pada tahun 1880-an dan dengan cepat memikat hati warga lokal dikarenakan bahannya yang sesuai dengan lidah mereka(gula jawa). Nopia juga memiliki nama lain yaitu “Ndog Gludhug” yang artinya telur halilintar

1.4.3 Usulan Resep Masakan

Resep merupakan alat komunikasi tertulis yang meneruskan informasi dari pengelola layanan makanan ke pembeli ke ruang penyimpanan, dan diteruskan ke pegawai dapur. Dengan kata lain, resep adalah kualitas dan kuantitas yang sangat baik, alat kontrol, menetapkan standar untuk setiap item pada menu, sehingga semuanya sama dan memenuhi kepuasan tamu (Marian C. Spears, 2009). “Standardized recipes are recipes revised to be practical for a particular operation” (Myrtle H. Ericson, 1960). Dalam buku yang sama juga professor Myrtle H. Ericson menyatakan bahwa standard recipe adalah alat penting yang dapat diadaptasi untuk semua operasi pemasakan untuk menjaga kualitas dan cost control. Standard recipe berdasar pada berat porsi dan jumlah porsi. Berikut adalah standard recipe yang ditentukan oleh penulis:

TABEL 2**Gecot**

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : Maret 2022 Berat Porsi : 75 gr
 Revisi : Suhu Hidangan : Hangat
 Jenis makanan : Appetizer Alat Saji : Large bowl
 Lokasi : Purbalingga Durasi : 40 menit

NO	METHOD	QTY	UNIT	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	siapkan	100	Gr	Tahu magel	Digoreng Shredded Dicuci Crushed
		50	Gr	Kubis	
		50	Gr	Kecambah	
		20	Gr	Kerupuk mi	
		5	Gr	Bawang goreng	
		100	ML	Air	
		20	Gr	Gula merah	
		5	Gr	Lengkuas	
		2	Gr	Daun salam	
		5	Gr	Sereh	
		12	Gr	Bawang putih	
		5	Gr	Garam	
		10	Gr	Asam jawa	
		30	Gr	Kacang tanah	
		5	Gr	Cabai rawit	
2	Rebus	100	ML	Air	Semua bahan
		20	Gr	Gula merah	
		5	Gr	Lengkuas	
		2	Gr	Daun salam	
		5	Gr	Sereh	
		8	Gr	Bawang putih	
		5	Gr	Garam	
		10	ML	Air asam jawa	
3	Haluskan	30	Gr	Kacang tanah	Hingga membentuk pasta
		5	Gr	Cabai rawit	
		4	Gr	Bawang putih	
4	sajikan	100	Gr	Tahu asin	Tata bumbu kacang pada bawah piring kemudian tata tata tahu asin, ketupat, kubis, dan Kecambah di atasnya, barulah dituang dengan kuahnya
		30	Gr	Bumbu kacang	
		120	ML	Kuah Gecot	

Sumber: Annisa Widiarini, *Kulinear.ID yang telah dimodifikasi penulis*, 2022

LANJUTAN TABEL 3

Sroto Klamud

Halaman : 1 dari 2 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : Maret 2022 Berat Porsi : 150 ml
 Revisi : Suhu Hidangan : Hangat
 Jenis makanan : Soup Alat Saji : Soup bowl
 Lokasi : Purbalingga Durasi : 40 menit

4	Simmer	500	Gr	Ayam Dada	Rebus semua bahan kecuali Bumbu putih, garam, gula selama 5 menit atau hingga mendidih. Setelah mendidih Masukan bumbu putih barulah simmer hingga 30-40 menit. Setelah selesai baru season menggunakan garam dan gula	
		1000	ml	Air		
		60	Gr	Daun bawang		
		60	Gr	Seledri		
		5	Gr	Lada		
		5	Gr	Kapulaga		
		5	Gr	Kayu manis		
		5	Gr	Pekak		
		5	Gr	Cengkeh		
		60	Gr	Serai		
		10	Gr	Daun salam		
		15	Gr	Garam		
		20	Gr	Gula Bumbu putih		
5	haluskan	100	Gr	Kacang goreng	Untuk membuat sambal kacang	
		15	Gr	Cabai rawit		
		4	Gr	Bawang putih		
6	Sajikan	10	Gr	Daun bawang	Dalam mangkuk, kuah, bersama dengan condimentnya. Sajikan dengan sambal kacang disamping	
		10	Gr	Seledri		
		100	Gr	Kelapa muda		
		50	Gr	Tauge		
		10	Gr	Kerupuk		
						mer
		750	ml	Kuah Sroto		
		250	Gr	Ayam Suir		
100	Gr	Sambal kacang				

Sumber: Fransiska, resep rumah yang telah dimodifikasi penulis, 202

LANJUTAN TABEL 4

Gulai Melung

Halaman : 2 dari 2 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : Maret 2022 Berat Porsi : 85 gr
 Revisi : Suhu Hidangan : Hangat
 Jenis makanan : Main course Alat Saji : Soup plate
 Lokasi : Purbalingga Durasi : 120 menit

3	Haluskan	3 10 12 24 20 5 12 3 3 3 3 3 3 15	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Lada Garam Bawang Putih Bawang merah Cabe merah keriting Kunyit Kemiri Ketumbar Cengkeh Pekak Kapulaga Kayu manis gula	Hingga menjadi pasta
4	Tumis	60 3 10 3 3	Ml Gr Gr Gr Gr	Minyak Daun jeruk Serai Daun kunyit Daun salam Bumbuhalus	Hingga bumbu matang pada bekas pemasakan kambing
5	Rebus	300 600	Gr Ml	Iga kambing Santan cair Bumbu matang	Tambahkan Daging kambing dan santan cair pada bumbu matang , kemudian masak hingga mendidih lalu simmer selama 60 menit
6	Tambahkan	200	Ml	Santan kental	Setelah lunak, kemudian lanjut masak lagi selama 30 menit sembari diaduk secara berkala
7	Sajikan	500 100	Gr Gr	Gulai melung Ketupat	Dengan ketupat, dan condimentlainnya

Sumber: *Bango.co.id yang telah dimodifikasi penulis, 2022*

TABEL 5**Buntil**

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2022	Berat Porsi	: 40 gr
Revisi	:	Suhu Hidangan	: Hangat
Jenis makanan	: Side dish	Alat Saji	: Soup plate
Lokasi	: Purbalingga	Durasi	: 50 menit

NO	METHOD	QTY	UNIT	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	siapkan	50 25 25 100 8 12 6 2 2 2 2 10 10	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Daun singkong Petai Teri medan Kelapa muda Cabe keriting Bawang merah Bawang putih Kencur Jahe Lengkuas Ketumbar Gula Garam	Muda Kupas, iris kasar Tawar Kupas, parut memanjang
2	Rebus	50	Gr	Daun singkong	Dalam air mendidih selama kurang lebih 15 menit
3	Haluskan	8 12 6 2 2 2 2 10 10	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Cabe keriting Bawang merah Bawang putih Kencur Jahe Lengkuas Ketumbar Gula Garam	Menggunakan blender hingga menjadi pasta

TABEL 7
Nopia

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2022	Berat Porsi	: 50 gr
Revisi	:	Suhu Hidangan	: Hangat
Jenis makanan	: Desert	Alat Saji	: Bnb plate
Lokasi	: Purbalingga	Durasi	: 70 menit

NO	METHOD	QTY	UNIT	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	siapkan	245	Gr	Tepung terigu	125 gr untuk adonan 120 gr untuk isian
		5	Gr	Garam	
		10	Gr	Gula bubuk	
		60	Ml	Minyak goreng	
		100	Gr	Gula merah	
		10	Gr	Margarin	
		50	Ml	Air	
2	Campur	125	Gr	Tepung terigu	Semua bahan hingga rata kemudian diamkan selama 15 menit tertutup
		5	Gr	Garam	
		15	Ml	Gula bubuk	
		60	Gr	Minyak goreng	
		50	Ml	Air	
3	Masak	100	Gr	Gula merah	Lelehkan margarin, masukkan tepung dan gula merah
		10	Gr	Margarin	
		120	Gr	Tepung terigu	
				Adonan kulit	Timbang adonan 15 gr, pipihkan kemudian beri isi secukupnya, Rapatkan dan bentuk bulat
				Adonan isi	
4	Panggang			Adonan berisi	Dengan suhu 180C selama 30 menit
5	Sajikan				Nopia dalam dessert plate

Sumber: *Helmania Putry, blogspot yang telah dimodifikasi penulis, 2022*

1.4.4 Recipe Costing dan Dish Costing

1. Recipe Costing

Recipe costing digunakan untuk mencari total biaya, pada daftar setiap bahan dan kuantitas, dari *standard recipe* pada rincian resep dan kartu biaya dan kemudian mengalikan kuantitas setiap bahan dengan biaya satuan untuk bahan-bahan tersebut(Paul R. Dittmer, 2003).

$$\text{Recipe costing} = \text{Issued ingredients} \times \text{price}$$

2. Dish Costing

Tidak diragukan lagi bahwa biaya pasti suatu hidangan harus diketahui sebelum dapat disajikan kepada pelanggan dengan harga yang menguntungkan. Juga di lembaga nirlaba, penting untuk menghitung biaya hidangan dan makanan, secara akurat untuk memastikan bahwa mereka hemat biaya dan menutupi semua biaya yang dikeluarkan dalam persiapan dan layanan mereka (Mohini Sethi, 2006:159). Berikut adalah rumus cara menghitung dish costing menurut Paul R. Dittmer (2001 : 158)

$$\text{Dish Costing} = \text{Recipe Costing} : \text{Total Portion}$$

Dish costing hanya bisa didapat bila kita sudah menentukan recipe costing

3. Selling Price

Intinya adalah bahwa penetapan harga dapat dianggap sebagai ukuran pengurangan biaya, tetapi tidak boleh digunakan untuk mengesampingkan dua lainnya (Donald A. Bell, 1984:27). Yang berarti penetapan selling price tetap harus memperhatikan dua cost lainnya. Food cost percentage normal yang berada pada hotel berkisar antara 35%-40%. Maka dari itu penulis akan mengikuti persentasi food cost sesuai seperti pada hotel. Berikut rumus selling price oleh Paul R. Dittmer

$$\text{selling price} : \text{Cost} \div \text{Cost}\% = \text{Sales}$$

TABEL 8**Mendoan**

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : Maret 2022

Ukuran per porsi : 30 gr.

Lokasi : Purbalingga

Suhu penyajian : hangat

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Tempe mendoan	130 gram	kg	Rp. 30.000	Rp. 3.900
Tepung terigu	125 gram	Kg	Rp. 10.000	Rp. 1.250
Tepung tapioka	25 gram	kg	Rp. 10.000	Rp. 250
Bawang putih	6 gram	Kg	Rp. 25.000	Rp. 150
Bawang merah	12 gram	Kg	Rp. 19.000	Rp. 228
Kunyit	3 gram	Kg	Rp. 16.500	Rp. 49,5
Ketumbar	3 gram	Kg	Rp. 15.500	Rp. 46,5
Lada	2 gram	Kg	Rp. 50.000	Rp. 100
Daun bawang	10 gram	Kg	Rp. 20.000	Rp. 200
Minyak	100 ml	Liter	Rp. 24.900	Rp. 2.490
Cabai rawit	10 gram	Kg	Rp. 70.000	Rp. 700
Kecap	50 ml	Botol	Rp. 22.800	Rp. 2.073
Air	100 ml	Liter	Rp. -	Rp. -
Recipe cost				Rp. 11.437
Dish cost				Rp. 2.287
Food cost 25%		Sellingprice	Rp. 9.149	Rp. 9.500

Sumber : *Olahan data penulis (2022)*

TABEL 9**Gecot**

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : Maret 2022

Ukuran per porsi : 75 gr.

Lokasi : Purbalingga

Suhu penyajian : hangat

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Tahu magel	100 gram	Kg	Rp. 24.000	Rp. 2.400
Kubis	50 gram	Kg	Rp. 9.000	Rp. 450
Kecambah	50 gram	kg	Rp. 10.000	Rp. 500
Kerupuk mie	20 gram	Kg	Rp. 30.000	Rp. 600
Bawang goreng	5 gram	Kg	Rp. 60.000	Rp. 300
Gula merah	20 gram	Kg	Rp. 17.500	Rp. 350
Lengkuas	5 gram	Kg	Rp. 10.000	Rp. 50
Daun salam	2 gram	Kg	Rp. 75.000	Rp. 150
Sereh	5 gram	Kg	Rp. 12.000	Rp. 60
Bawang putih	12 gram	Kg	Rp. 25.000	Rp. 300
Garam	5 gram	Pack	Rp. 13.500	Rp. 135
Asam Jawa	10 gram	Kg	Rp. 6.000	Rp. 60
Kacang tanah	30 gram	Kg	Rp. 14.000	Rp. 420
Cabai rawit	5 gram	Kg	Rp. 70.000	Rp. 350
Air	100 ml	Liter	Rp. -	Rp. -

Lanjutan Tabel 9.		
Recipe cost		Rp. 6.125
Dish cost		Rp. 1.225
Food cost 35%	Selling price	Rp. 3.500
		Rp. 3.500

Sumber : *Olahan data penulis (2022)*

TABEL 10
Sroto Klamud

Halaman : 1 dari 2
 Tanggal : Maret 2022
 Lokasi : Purbalingga

Jumlah porsi : 5 porsi
 Ukuran per porsi : 150 ml
 Suhu penyajian : hangat

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Ayam dada	500 gram	Kg	Rp. 45.000	Rp. 22.500
Daun bawang	20 gram	Kg	Rp. 20.000	Rp. 400
Seledri	20 gram	kg	Rp. 26.500	Rp. 530
Kelapa muda	100 gram	Kg	Rp. 45.000	Rp. 4.500
Tauge	50 gram	Kg	Rp. 10.000	Rp. 500
Kerupuk merah putih	10 gram	Kg	Rp. 29.000	Rp. 290
Bawang merah	24 gram	Kg	Rp. 19.000	Rp. 456
Bawang putih	12 gram	Kg	Rp. 25.000	Rp. 300
Kemiri	12 gram	Kg	Rp. 40.000	Rp. 480
Minyak	30 ml	Liter	Rp. 24.900	Rp. 747
Lada	2 gram	Kg	Rp. 50.000	Rp. 100
Kapulaga	2 gram	Kg	Rp. 180.000	Rp. 360
Kayu manis	2 gram	Kg	Rp. 45.000	Rp. 90
Pekak	2 gram	Kg	Rp. 143.000	Rp. 286
Cengkeh	2 gram	Kg	Rp. 120.000	Rp. 240
Serai	20 gram	Kg	Rp. 12.000	Rp. 240

Lanjutan Tabel 10.				
Daun salam	5 gram	Kg	Rp. 75.000	Rp. 375
Garam	5 gram	Kg	Rp. 13.500	Rp. 67,5
Gula	10 gram	Kg	Rp. 15.000	Rp. 150
Kacang goreng	100 gram	Kg	Rp. 14.000	Rp. 1.400
Cabai rawit	15 gram	Kg	Rp. 70.000	Rp. 1.050
Air	1000 ml	Liter	Rp. -	Rp. -
Recipe cost				Rp. 34.112
Dish cost				Rp. 6.822
Food cost 35%		Selling price		Rp. 19.492
				Rp. 19.500

Sumber : *Olahan data penulis (2022)*

TABEL 11**Gulai Melung**

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : Maret 2022

Ukuran per porsi : 85 gr.

Lokasi : Purbalingga

Suhu penyajian : hangat

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Iga kambing	300 gram	Kg	Rp. 130.000	Rp. 39.000
Daun jeruk	3 gram	Kg	Rp. 38.900	Rp. 116,7
jahe	5 gram	Kg	Rp. 10.000	Rp. 50
Daun kunyit	3 gram	Kg	Rp. 30.000	Rp. 90
Asam kandis	10 gram	Kg	Rp. 22.000	Rp. 220
Santan	800 ml	Liter	Rp. 32.000	Rp. 25.600
Bawang merah	24 gram	Kg	Rp. 19.000	Rp. 456
Bawang putih	12 gram	Kg	Rp. 25.000	Rp. 300
Kemiri	12 gram	Kg	Rp. 40.000	Rp. 480
Minyak	60 ml	Liter	Rp. 24.900	Rp. 1.494
Lada	5 gram	Kg	Rp. 50.000	Rp. 250
Kapulaga	3 gram	Kg	Rp. 180.000	Rp. 540
Kayu manis	3 gram	Kg	Rp. 45.000	Rp. 135
Pekak	3 gram	Kg	Rp. 143.000	Rp. 429
Cengkeh	3 gram	Kg	Rp. 120.000	Rp. 360
Ketumbar	3 gram	Kg	Rp. 15.500	Rp. 46,5

Lanjutan Tabel 11.				
Serai	10 gram	Kg	Rp. 12.000	Rp. 120
Daun salam	3 gram	Kg	Rp. 75.000	Rp. 225
Garam	10 gram	Kg	Rp. 13.500	Rp. 135
Gula	15 gram	Kg	Rp. 15.000	Rp. 225
Kunyit	5 gram	Kg	Rp. 30.000	Rp. 150
ketupat	100 gram	Kg	Rp. 27.500	Rp. 2.750
Cabai keriting	20 gram	Kg	Rp. 50.000	Rp. 1.000
Recipe cost				Rp. 74.172
Dish cost				Rp. 14.834
Food cost 35%		Selling price		Rp. 42.384
				Rp. 42.500

Sumber : *Olahan data penulis (2022)*

TABEL 13**Es Kuwut**

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : Maret 2022

Ukuran per porsi : 100 ml

Lokasi : Purbalingga

Suhu penyajian : dingin

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Kelapa muda	100 gram	Kg	Rp. 45.000	Rp. 4.500
Melon	100 gram	Kg	Rp. 15.000	Rp. 1.500
Air kelapa	500 ml	Liter	Rp. 15.000	Rp. 7.500
Jeruk nipis	60 gr	Kg	Rp. 12.000	Rp. 720
Gula	15 gram	Kg	Rp. 15.000	Rp. 225
Air	15 ml	Liter	Rp. -	Rp. -
Recipe cost				Rp. 14.445
Dish cost				Rp. 2.889
Food cost 35%		Selling price		Rp. 8.254
				Rp. 8.500

Sumber : *Olahan data penulis (2022)*

TABEL 14**Nopia**

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : Maret 2022

Ukuran per porsi : 50 gr.

Lokasi : Purbalingga

Suhu penyajian : hangat

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Tepung terigu	245 gram	Kg	Rp. 10.000	Rp. 2.450
Garam	5 gram	Kg	Rp. 13.500	Rp. 67,5
Gula bubuk	10 gram	Liter	Rp. 15.000	Rp. 150
Minyak	60 ml	Kg	Rp. 24.900	Rp. 1.494
Gula merah	100 gram	Kg	Rp. 17.500	Rp. 1.750
Margarin	10 gram	Kg	Rp. 24.500	Rp. 245
Air	50 ml	Liter	Rp. -	Rp. -
Recipe cost				Rp. 6.157
Dish cost				Rp. 1.231
Food cost 35%		Selling price		Rp. 3.518
				Rp. 4.000

Sumber : *Olahan data penulis (2022)*

TABEL 15
Penghitungan *Selling Price*

No	Item	Yield	% Food Cost	Cost per Portion	Selling Price
1	Mendoan	5 porsi	25%	Rp. 2.287	Rp. 9.500
2	Gecot	5 porsi	35%	Rp. 1.225	Rp. 3.500
3	Sroto klamud	5 porsi	35%	Rp. 6.822	Rp. 19.500
4	Gulai melung	5 porsi	35%	Rp. 14.834	Rp. 42.500
5	Buntil	5 porsi	40%	Rp. 1.790	Rp. 4.500
6	Es kuwut	5 porsi	35%	Rp. 2.889	Rp. 8.500
7	Nopia	5 porsi	35%	Rp. 1.231	Rp. 4.000
TOTAL				Rp. 31.078	Rp. 92.000

Sumber : *Olahan data penulis (2022)*

1.4.5. Daftar Nilai Nutrisi

Gizi adalah hal penting yang selalu diperlukan oleh tubuh kita. Dengan memenuhi kebutuhan harian gizi secara teratur, tubuh kita akan dengan sendirinya merasa lebih sehat dan lebih fit daripada bila gizi tidak terpenuhi, maka dari itulah penulis melampirkan kandungan gizi yang berada pada setiap menu yang penulis buat. Menurut *Tuti Suardi* gizi merupakan suatu proses yang mempengaruhi semua proses perubahan jenis asupan makanan yang masuk ke dalam tubuh untuk mempertahankan kehidupan. “Nutrisi merupakan suatu proses yang dimulai dari makanan yang dikonsumsi secara normal melalui proses pemecahan zat-zat makanan, penyerapan, transportasi, penyimpanan, metabolisme, dan ekskresi dari zat-zat yang sudah dibutuhkan oleh tubuh.” (Supariasa, 2011)

TABEL 16**Mendoan**

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : Maret 2022

Ukuran per porsi : 35 gr.

Lokasi : Purbalingga

Suhu penyajian : hangat

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (cal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Tempe mendoan	130 gr	538	0	61,3	53,9
2	Tepung terigu	125 gr	833	183,3	0	33,3
3	Tepung tapioka	25 gr	180	45	0	0
4	Bawang putih	6 gr	17	3,3	0,3	0,7
5	Bawang merah	12 gr	14	3,4	0	0,5
6	Kunyit	3 gr	9	1,6	0,2	0,2
7	Ketumbar	3 gr	3	0,6	0,1	0,3
8	Lada	2 gr	15	3,4	0,1	0,5
9	Daun bawang	10 gr	13	2,8	0,1	0,7
10	Minyak	100 ml	812	0	94,7	0
11	Cabai rawit	10 gr	95	17	5,2	3,6
12	Kecap	50 ml	152	35,8	0,2	3,3
13	Air	100 ml	0	0	0	0
Total			2691	2629	1624	1185
Per Sajian			538.2	525.8	324.8	237

Sumber : *Myfitnesspal, Mobile apps yang dimodifikasi oleh penulis, 2022*

TABEL 17**Gecot**

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : Maret 2022

Ukuran per porsi : 75 gr.

Lokasi : Purbalingga

Suhu penyajian : hangat

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (cal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Tahu magel	100 gr	131	5	7,5	10,8
2	Kubis	50 gr	19	4,4	0,1	1
3	Kecambah	50 gr	22	3,5	0,4	2,7
4	Kerupuk mie	20 gr	238	33	9	3
5	Bawang goreng	5 gr	96	13,4	4,2	1
6	Gula merah	20 gr	260	15	17,5	7,5
7	Lengkuas	5 gr	14	2,6	0,2	0,2
8	Daun salam	2 gr	16	3,7	0,4	0,4
9	Sereh	5 gr	40	10,1	0,2	0,7
10	Bawang putih	12 gr	45	9,9	0,2	1,9
11	Garam	5 gr	0	0	0	0
12	Asam Jawa	10 gr	78	18,2	0,2	0,8
13	Kacang tanah	30 gr	170	4,8	14,8	7,7
14	Cabai rawit	5 gr	64	11,3	3,5	2,4

15	Air	100 ml	0	0	0	0
Total			1193	872	501	356
Per Sajian			238.6	174.4	100.2	71.2

Sumber : *Myfitnesspal, Mobile apps yang dimodifikasi oleh penulis, 2022*

TABEL 18**Sroto Klamud**

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : Maret 2022

Ukuran per porsi : 150 ml

Lokasi : Purbalingga

Suhu penyajian : hangat

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (cal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Ayam dada	500 gr	1199	0	68,8	137,6
2	Daun bawang	20 gr	19	4,2	0,1	1,1
3	Seledri	20 gr	10	1,8	0,1	0,4
4	Kelapa muda	100 gr	59	13,5	0,8	0,8
5	Tauge	50 gr	29	4,7	0,5	3,6
6	Kerupuk merah putih	10 gr	350	85,9	0,2	0,5
7	Bawang merah	24 gr	72	17	0,1	2,5
8	Bawang putih	12 gr	104	23,1	0,4	4,5
9	Kemiri	12 gr	158	4,3	15,3	3,8
10	Minyak	30 ml	819	0	94,7	0
11	Lada	2 gr	15	3,4	0,1	0,5
12	Kapulaga	2 gr	16	3,4	0,3	0,5
13	Kayu manis	2 gr	12	4	0,1	0,2
14	Pekak	2 gr	17	2,5	0,8	0,9

15	Cengkeh	2 gr	0	0	0	0
16	Serai	20 gr	59	15,2	0,3	1,1
17	Daun salam	5 gr	31,3	7,5	0,84	0,76
18	Garam	5 gr	0	0	0	0
19	Gula	10 gr	77	20	0	0
20	Kacang goreng	100 gr	567	16,1	49,2	25,8
21	Cabai rawit	15 gr	95	17	5	4
22	Air	1000 ml	0	0	0	0
Total			4085	1931	2412	1922
Per Sajian			817	386.2	482.4	384.4

Sumber : *Myfitnesspal, Mobile apps yang dimodifikasi oleh penulis, 2022*

TABEL 19
Gulai Melung

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : Maret 2022

Ukuran per porsi : 85 gr .

Lokasi : Purbalingga

Suhu penyajian : hangat

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (cal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Iga kambing	300 gr	545	0	285	103
2	Daun jeruk	3 gr	27	2	0	1
3	jahe	5 gr	9	0	0	0
4	Daun kunyit	3 gr	31,3	7,5	0,84	0,76
5	Asam kandis	10 gr	48	13	0	1
6	Santan	800 ml	281	28	6	0
7	Bawang merah	24 gr	36	9	0	1
8	Bawang putih	12 gr	37	8	0	2
9	Kemiri	12 gr	158	14	15	4
10	Minyak	60 ml	480	0	54	0
11	Lada	5 gr	15	3	0	1
12	Kapulaga	3 gr	16	3	0	1
13	Kayu manis	3 gr	12	0	0	0
14	Pekak	3 gr	17	3	1	1
15	Cengkeh	3 gr	17	2,5	0,8	0,9

16	Ketumbar	3 gr	15	2,8	0,9	0,6
17	Serai	10 gr	20	5,1	0,1	0,4
18	Daun salam	3 gr	31	7,5	0,8	0,8
19	Garam	10 gr	0	0	0	0
20	Gula	15 gr	39	10	0	0
21	Kunyit	5 gr	9	1,6	0,2	0,2
22	ketupat	100 gr	185	42,1	0	0
23	Cabai keriting	20 gr	223	39,9	11,9	8,4
Total			2533	1183	592	304
Per Sajian			506,6	16,78	236,6	60,8

Sumber : *Myfitnesspal, Mobile apps yang dimodifikasi oleh penulis, 2022*

TABEL 20**Buntil**

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : Maret 2022

Ukuran per porsi : 40 gr.

Lokasi : Purbalingga

Suhu penyajian : hangat

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (cal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Daun singkong	50 gr	74	14,6	0,4	7,4
2	Petai	25 gr	34	4,1	0,8	2,6
3	Teri medan	25 gr	60	0	2	8,5
4	Kelapa muda	100 gr	156	36	2	2
5	Cabai keriting	8 gr	191	34,2	10,2	7,2
6	Kencur	2 gr	4	0,9	0	0,1
7	Jahe	2 gr	4	0,9	0	0,1
8	Lengkuas	2 gr	4	0,9	0	0,1
9	Ketumbar	2 gr	30	5,5	1,8	1,2
10	Bawang merah	12 gr	43	10,1	0,1	1,5
11	Bawang putih	6 gr	75	16,5	0,3	3,2
12	Garam	10 gr	0	0	0	0
13	Gula	10 gr	77	20	0	0
Total			1201	1511	431	350
Per Sajian			240,2	302,2	86,2	70

Sumber : Myfitnesspal, Mobile apps yang dimodifikasi oleh penulis, 2022

TABEL 21**Es Kuwut**

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : Maret 2022

Ukuran per porsi : 100 ml

Lokasi : Purbalingga

Suhu penyajian : hangat

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (cal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Kelapa muda	100 gr	78	18	1	1
2	Melon	100 gr	71	17,3	0,4	1,7
3	Air kelapa	500 ml	94	18,8	1	0
4	Jeruk nipis	60 gr	22	3,7	0,7	0
5	Gula	15 gr	581	150	0	0
6	Air	15 ml	0	0	0	0
Total			985	728	70	63
Per Sajian			93,21	16,78	2,21	3,8

Sumber : *Myfitnesspal Mobile apps, yang dimodifikasi oleh penulis, 2022*

TABEL 22**Nopia**

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : Maret 2022

Ukuran per porsi : 50 gr.

Lokasi : Purbalingga

Suhu penyajian : hangat

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (cal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Tepung terigu	245 gr	78	18	1	1
2	Garam	5 gr	71	17,3	0,4	1,7
3	Gula bubuk	10 gr	94	18,8	1	0
4	Minyak	60 ml	139	16,2	5,7	4,5
5	Gula merah	100 gr	22	3,7	0,7	0
7	Margarin	10 gr	20	0	10	0
8	Air	50 ml	0	0	0	0
Total			985	728	70	63
Per Sajian			93,21	16,78	2,21	3,8

Sumber : *Myfitnesspal Mobile apps, yang dimodifikasi oleh penulis, 2022*

TABEL 23**Kandungan Kalori**

Jumlah Porsi: 5 Porsi

No	Nama Sajian	Kalori per Saji (cal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Mendoan	2691	525,8	324,8	237
2	Gecot	1193	174,4	100,2	71,2
3	Sroto Klamud	4085	386,2	482,4	384,4
4	Gulai Melung	2533	16,78	236,6	60,8
5	Buntil	1201	302,2	86,2	70
6	Es Kuwut	985	16,78	2,21	3,8
6	Nopia	985	728	70	63
Total		12.688	1.422,16	1.232,41	827,2

Sumber : *Olahan data penulis (2022)*

1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian pertama kali dengan bertanya pada orang asli di sana langsung, kemudian melakukan penelitian kedua di Purbalingga langsung. Kemudian penulis melakukan *trial* di rumah penulis sendiri yang berada di Yogyakarta

1.5.2 Waktu Penelitian

Waktu penelitian dari menu di atas dilakukan dari bulan Maret hingga April 2022 dimulai dari penelitian hingga pelatihan *trial* menu